

どんぶり・小鉢などふだん使う「和食器」を考えた

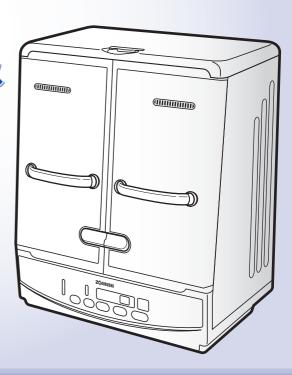
日本の食洗

取扱説明書

食器洗い乾燥機

署BW-FS80 型

- **1** 6人分の食器と26cmのフライパンが 一度に洗える「収納力 No.1」
- 2 がんこな油汚れを強力に落とす 「強力(調理器具)」コース
- 3 ^{節水!} 「食器少なめ」コース
- 4 気になる雑菌もすっきりキレイ 「除菌すすぎ(80°C)」コース
- 5 ポタ落ちなし!手前に引き出せる 「スレンレスかご」
- 6 約93%のご家庭に設置できる 「スリムサイズ」
- ア 上下別洗浄だから強力 「パワフル立体洗浄」



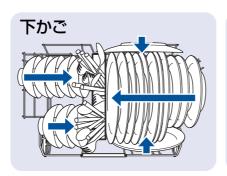
このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。 「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。 お読みになったあとは、大切に保存してください。

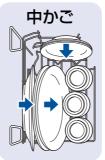
食器の入れ方 基本的な食器の入れ方

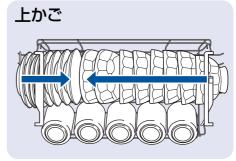
標準容量8人分(食器点数48点)の入れ方を例にして基本的な食器の入れ方を説明します。

- ◆食器の内面を矢印方向に向けて入れてください。
- ◆食器セットの向きが違うと洗い上がりが悪くなります。
- ◆食器の大きさ、形状によって、所定の場所に入らないことがあります。

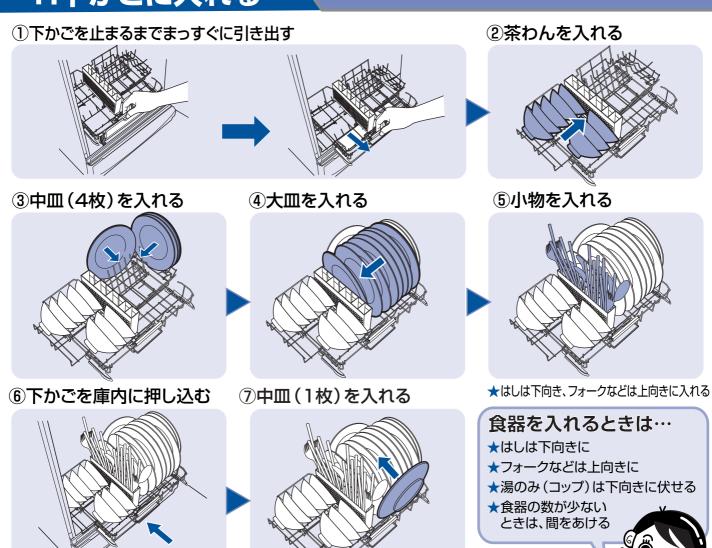
大皿(23cm以下)	8点)
中皿	8点
小皿	8点
湯のみ(コップ)	8点
茶わん	8点
汁わん	8点
小物(はしなど)	8人分





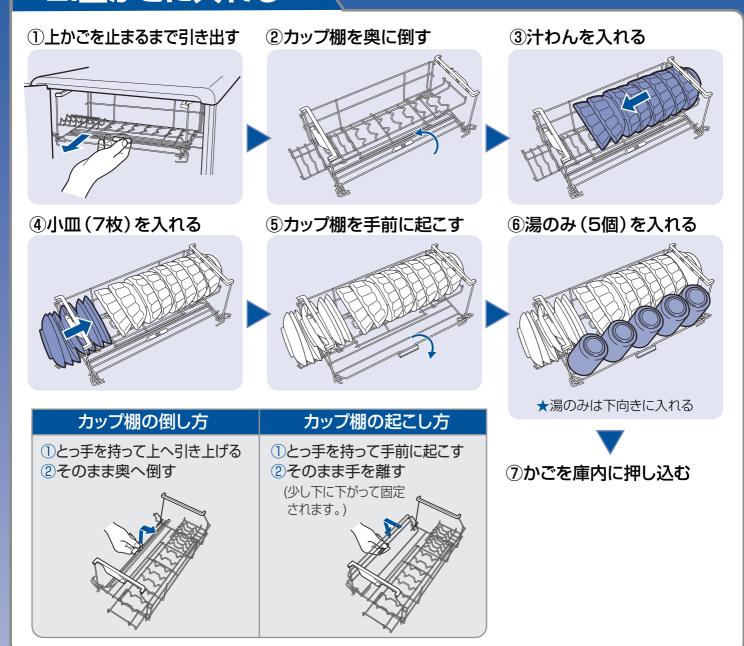


1.下かごに入れる



※下かごを庫内に押し込む前に中皿を入れない(食器の汚れがポタ落ちする恐れがあります。)

2.上かごに入れる



3.中かごに入れる



食器の入れ方(いろいろな食器の入れ方

6人分+フライパン (26cm) の入れ方

食器(6人分)

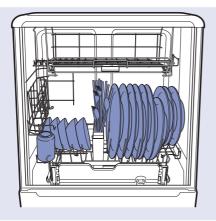
·大皿······	·6点
·中皿······	·6点
•小皿·····	·6点
·湯のみ (コップ) ·······	.6点

茶わん	6点
·汁わん	6点
・小物 (はしなど)	6人分

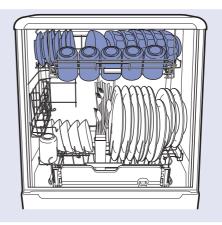
調理器具

・フライパン (26cm以下) ······· 1点

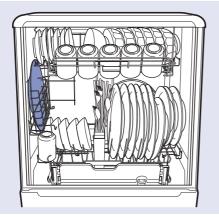
①下かごに中皿(5点)・大皿(6点)・茶わん(5 点)・湯のみ(1点)小物(6人分)を入れる



②上かごに汁わん(6点)・茶わん(1点)・ 小皿(6点)・湯のみ(5点)を入れる



③中かごに中皿(1点)を入れ、カップ 棚を起こす



④下かごにフライパン(1点)を入れる



3人分+片手なべ+ボウル+ザル+フライパンの入れ方(もしくはまな板)

食器(3人分)

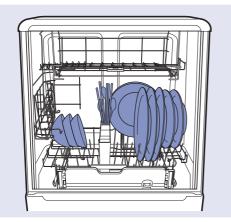
·大皿·······3点	·茶わん······3
	·汁わん3!
	V 1 12 1 0
•小皿3点	・小物 (はしなど)3人:
・湯のみ (コップ)3占	

調理器具

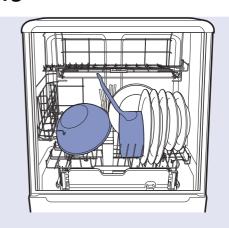
・片手なべ(直径15cm、長さ28cm以下) ······1点	・フライパン (26cm以下) ··········] 点
・ボウル (直径20cm以下) 1 点	・まな板(縦23cm×横41cm×厚さ1.5cm以下)・・・・・
・ザル (直径16cm以下)1点	1点

(どちらか1点)

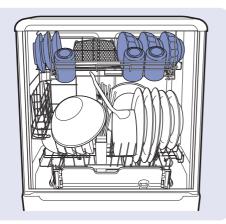
①下かごに中皿(3点)・大皿(3点)・茶わん(3点)・小物(3人分)を入れる



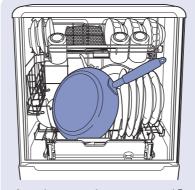
②下かごにボウル(1点)・片手なべ(1点)を入れる



③上かごに汁わん (3点)・小皿 (3点)・ ザル (1点)・湯のみ (3点)を入れる



④下かごにフライパン(1点)もしくはまな板(1点)を入れる





(まな板の入れ方は、22ページ「まな板・さいばし・包丁の入れ方」参照)

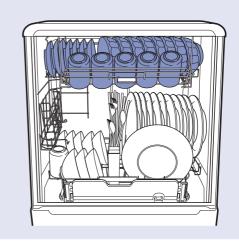
食器の入れ方いるいるな食器の入れ方

6人分(食器点数51点)の入れ方

食器(6人分)

·大皿········	8点
·中皿·······	…6点
•小皿	11点
·湯のみ (コップ) ·······	10占

- ·茶わん······8点 ·汁わん······8点 ・小物(はしなど)………6人分
- ①下かごに中皿(5点)・大皿(8点)・ 茶わん(8点)・湯のみ(1点)・小物(6 人分)を入れる
- ②上かごに汁わん(8点)・小皿(7点)・ 湯のみ(5点)を入れる



③中かごに中皿(1点)・小皿(4点)・湯 のみ (4点) を入れる

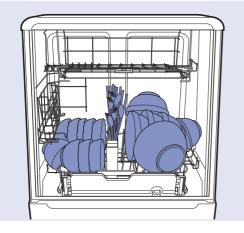


和食器5人分の入れ方

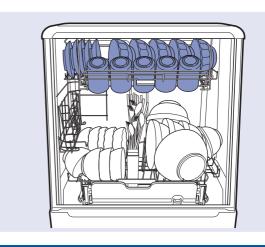
食器(5人分)

・どんぶり鉢 (直径15cm×深さ8cm以下) ······5点	·湯のみ······5点
・中鉢 (直径13cm×深さ5cm以下) · · · · · · · 5点	·汁わん·····5点
・小鉢 (直径10cm×深さ5cm以下) ······5点	・小物 (はしなど)5人分
·小皿······5点	

①下かごにどんぶり鉢(5点)・中鉢(5点)・小鉢(5点)・小物(5人分)を 入れる



②上かごに汁わん(5点)・小皿(5点)・ 湯のみ(5点)を入れる



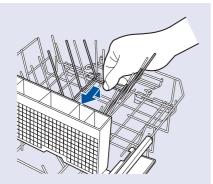
大皿スライド部の広げ方

★大皿スライド部を広げたとき……どんぶり鉢、カレー皿などの深めの食器を入れるときに

★大皿スライド部を狭めたとき……大皿、角皿などの食器を入れるときに

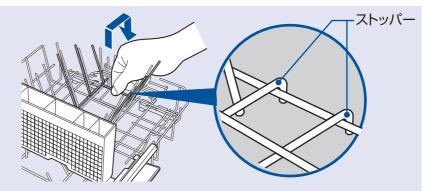
■広げ方

ワイヤーを持って上に持ち上げ、 そのまま左に寄せる



■狭め方

ワイヤーを持って上に持ち上げ、 そのまま右に寄せ、ストッパーを引っかける

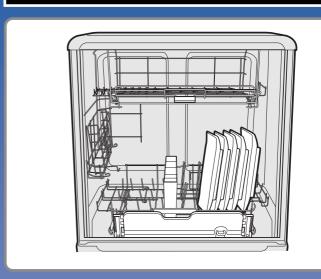


※大皿スライド部の間隔は、途中の位置では固定できません。

食器の入れ方

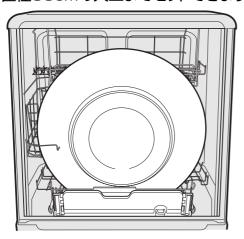
いろいろな食器の入れ方

角皿



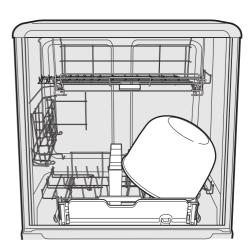
23cmを超える大皿

直径38cmの大皿までセットできます。



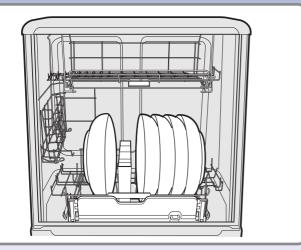
- ◆汚れた面を内側に向けます。
- ◆上かごと中かごのカップ棚を起こし、下かごの手前側にセットします。

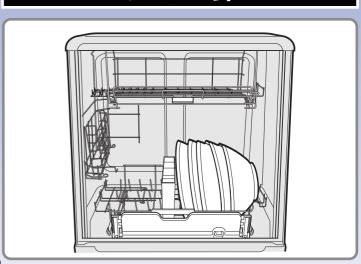
炊飯ジャーの内なべ



- ※アルミ製の内なべは入れないでください。(変色します。)
 ※洗米可能な内なべに限ります。

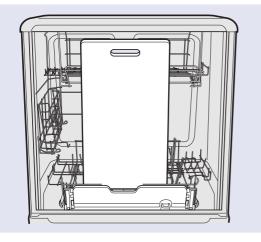
カレー皿





まな板・さいばし・包丁の入れ方

まな板



汚れている面を内側にして、下かごの手前に縦向きに セットする

大きさ

縦23cm以下、横41cm以下、厚さ1.5cm以下

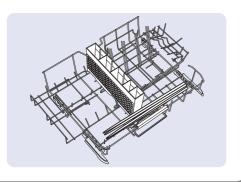
材質

耐熱温度90℃以上のプラスチック製のもの

◆木製のまな板は、表面の傷に入り込んだ汚れが洗えない 場合があるため、プラスチック製のものをおすすめします。

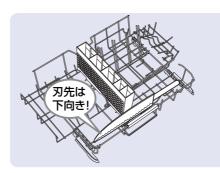
さいばし

下かごの手前に横向きにセットする



包丁

刃先を下向きにして、下かごの手前にセットする



- ※鉄製の包丁や刃先が鋼のも のは、入れないでください。 (さびの原因)
- ※包丁および食器の出し入れは ていねいに行ってください。 (けがの恐れ)
- ※包丁は最後に入れてください。

ご注意とお願い

- ◆かごの下にはみ出さないように入れる (ノズルの回転が止まりきれいに洗えません。)
- **◆スプーンやフォークなどは重ならないように入れる** (きれいに洗えません。)
- ◆食器は上向きにセットしない。また湯のみ、コップは横向きにセットしない (洗い、乾燥ができません。)
- ◆かごから横にはみ出さないように入れる (かごが入りません。)
- ◆かごの手前にはみ出さないように入れる (ドアが閉まりません。スライドするドアにあたり、食器が破損する恐れがあります。)
- ◆汚れた面を内側にセットする (外側にセットすると仕上がりが悪くなります。)
- ◆食器は不安定な状態でセットしない (ドアを開けたとき、食器が落ちることがあります。)
- ◆食器は重ならないように入れる (仕上がりが悪くなります。)
- ◆大物食器やなべなどは、中かごのカップ棚の下に置かない (中かごの食器の仕上がりが悪くなります。)
- ◆食器を入れすぎない (仕上がりが悪くなります。)
- ◆包丁やフォークなど先の鋭利なものは、取り出すときに注意する (けがの恐れがあります。)

入れてはいけないもの

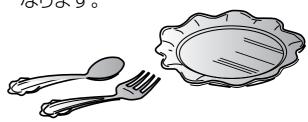
カットグラス・クリスタルグラス

白くにごったり、割れたりします。



■銀製・洋銀製食器など

金色にかわり、その後黒くなります。



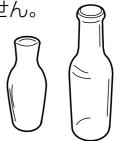
- ■漆塗り食器、重箱、金箔入りの食器
- ■金線・銀線の入っている食器

はがれおよび変色する恐れがあります。



■びん、徳利などの食器

口の小さいものは、中が洗えません。

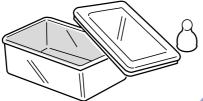


■耐熱90°C以下のプラスチック 製のもの

(耐熱表示のないものも含む)

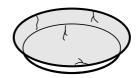
■ほ乳瓶の乳首など小さくて 袋状のもの

変形します。



■ひびの入った食器

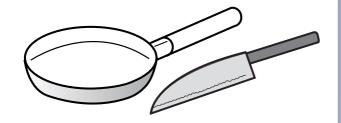
ひびが入った食器は割れる 恐れがあります。





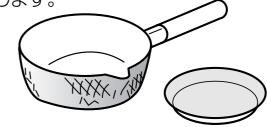
■鉄製の包丁やフライパン

さびることがあります。



■アルミ製の鍋や食器

白くなり、その後灰色に変色します。



お願い

■プラスチック容器のふたなど軽くて小さい食器は入れない

水圧で飛ばされてノズルにひっかかり故障の原因になります。

■ふきん、スポンジなど、食器や調理器具以外のものは入れない

ノズルにひっかかり故障の原因になります。

落ちない汚れ

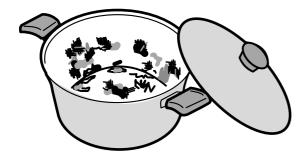
手洗いでも落としにくい汚れは、そのまま入れてもきれいに洗えません。こすり落としてから入れるか、手洗いしてください。

例

グラタンの焼けつき



なべの焼け焦げ



もちや片栗粉のくっついたもの





茶わんむしのこびりつき



口紅の汚れ



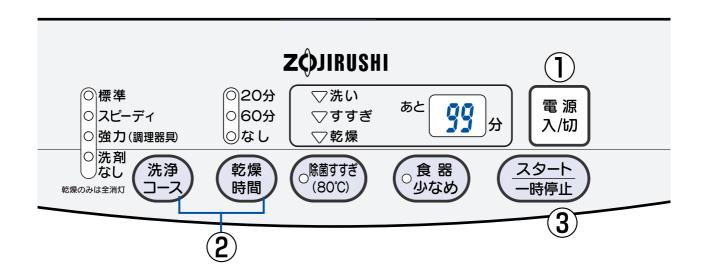
茶しぶやカップなどに付着した しつこい汚れ





運転する

標準・スピーディ・強力(調理器具)・洗剤なしコース





電 源 入/切

キーを押し、電源を入れる

洗浄コース・乾燥時間ランプが点滅

(「除菌すすぎ(80℃)」、「食器少なめ」モード選択時は、それぞれのランプが点滅)

◆スタートせずに放置していると、10分後に自動的に「切」になります。





キーを押し、洗浄コースを選ぶ

◆お買い上げ時は「標準」コースに設定されています。

標準	通常お選びいただくコースです。
1 ਨ	普通の汚れの食器を、食後すぐに洗いたいときに…
	標準コースに比べ、トータルの運転時間を短くしたコースです。
スピーディ	あらかじめつけ置きしたり、水洗いした食器をすばやく洗いたいときに… ◆特に給湯接続していただくとよりスピーディに洗いあげます。 ※きつい汚れをスピーディコースで洗うと仕上がりが悪くなることがあります。
強力「標準」コースに比べ、洗いの時間を長く、高い温度で洗浄するコ	
(調理器具)	油汚れの多い食器や調理器具を洗いたいときに…
	専用洗剤を使わずに食器を洗うコースです。
洗剤なし	軽い汚れ (固まってこびりついたご飯汚れや、卵汚れが少ないとき) の食器を洗剤を使わずに洗いたいときに (27ページ 「洗剤なしコースについて」参照)

- ※各洗浄コースの所要時間については、31ページ「運転時間の目やす」の表をご覧ください。
- ※洗浄コースを選択して運転すると記憶され、次回お使いになるときは、前回選択した洗浄コースが自動的に設定されます。(差込みプラグをコンセントから抜くとリセットされます。)

■必要に応じて



キーを押し、乾燥時間を選ぶ

- ◆お買い上げ時は「20分」乾燥に設定されています。
- ※スピーディコース選択時の初期設定は、「なし」です。

3

スタート 一時停止

キーを押す(運転スタート)

洗浄コース・乾燥時間ランプが点灯、行程ランプ(進行中の行程)が点滅(「除菌すすぎ(80℃)」、「食器少なめ」選択時はそれぞれのランプが点灯)

◆残り時間表示が100分以上は 「2H」、99分以下になると1分 きざみで表示されます。



99分の場合



- ◆スタート後の設定変更はできません。
 設定を変更したいときは、いったん電源を切り、あらためて選択してください。
- ◆ドアがしっかり閉まっていない状態で「スタート/一時停止」 キーを押すと、スタートせずに ブザー (ピッ×5回)が鳴ります。
- ◆運転中に「スタート/一時停止」キーを押さずに、開ボタンを押してドアを開けようと すると、自動的に一時停止状態になります。

▼
 やむをえずスタート後に食器を追加するときは

- ①「スタート/一時停止」キーを押し、運転を止める (各ランプと残り時間表示が点滅)
- ② 10秒以上たってからドアをゆっくり開ける (開ボタンを押してドアが開かない場合は、数回押してください。)
- ③食器を追加し、ドアを閉める
- ④再度「スタート/一時停止」 キーを押す
- ※「スタート/一時停止」キーを押し忘れた場合、一時停止から1時間以上たつと 自動的に電源が切れます。 この場合、最初からやり直してください。
- ※追加した食器は洗い上がりが悪くなる 場合があります。



ブザー(ピー×8回)が鳴ったら運転終了(自動で切れます。)

洗浄コース・乾燥時間・行程ランプ消灯

- ◆庫内が冷めてから(約30分後)食器を取り出して**残さいのあとしまつ**をしてください。(32ページ参照)
- ◆終了後は必ず、分岐水栓の止水栓を閉じてください。

運転するっづき

洗剤なしコースについて

専用洗剤を使わずに食器を洗うコースです。

軽い汚れを洗剤を使わずに洗いたいときにご使用ください。

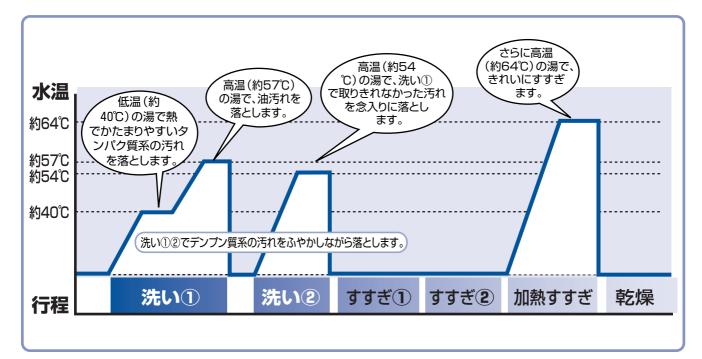
こんなときに…

★朝食時のパン食の汚れや、来客時のコップなど軽い汚れの食器を洗うとき



洗剤なしで洗浄するしくみ

★洗い行程を2回に分けて洗浄。タンパク質系の汚れと、油汚れのそれぞれに最適な温度設定で、 汚れを落とすとともに、2回の洗い行程でデンプン質系の汚れをふやかしながら落とします。



ご注意 と お願い

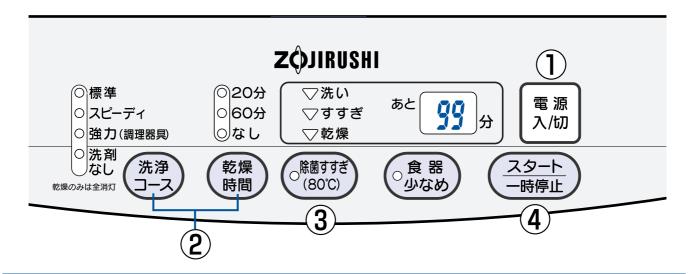
- ◆専用洗剤特有の効果(汚れ分解作用、漂白作用など)は得られません。
- ◆洗剤なしコースは、洗剤なしでも洗浄効果を出すために、トータルの運転時間が 長くなっています。
- ◆こびりついたご飯汚れ、卵汚れなどのきつい汚れは、きれいに洗えない場合があります。
- ◆きつい汚れを洗剤なしコースで洗う場合は、つけ置きなどの予洗いをおすすめします。
- ◆洗剤なしコースで専用洗剤を使用しても問題はありませんが、専用洗剤を使用する場合は、省エネのために「標準」コースや「スピーディ」コースをおすすめします。
- ◆週1回程度は、洗剤を入れた「標準」コースで洗ってください。

高温(80℃)の熱水ですすぎ除菌したいときに

除菌すすぎ(80℃)モード

最終の加熱すすぎの温度を80℃に変更でき、 きれいに除菌できます。

- ◆「標準」「スピーディ」「強力(調理器具)」「洗剤なし」コース使用時に選択できます。
- ※通常の加熱すすぎの温度は、「標準」「強力(調理器具)」「洗剤なし」コース時:約65℃、「スピーディ」コース時:約50℃です。





電源入/切

キーを押し、電源を入れる

洗浄コース・乾燥時間ランプが点滅



洗浄コース

)キーを押し、洗浄コースを選ぶ

必要に応じて

乾燥 時間

)キーを押し、乾燥時間を選ぶ



○除菌すすぎ (80°C)

キーを押す

除菌すすぎ(80℃)ランプが点滅



スタート 一時停止

キーを押す(運転スタート)

洗浄コース・乾燥時間・除菌すすぎ(80℃)ランプが点灯 行程ランプ(進行中の行程)が点滅



ブザー (ピー×8回) が鳴ったら運転終了(自動で切れます。)

洗浄コース・乾燥時間・除菌すすぎ(80℃)・行程ランプが消灯

食器が少ないときに

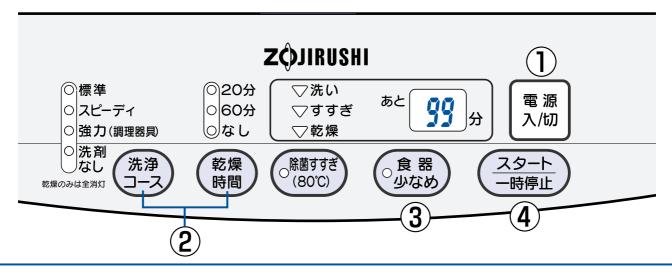
食器少なめモード

食器が少ないときに使用水量を節約できます。

- ◆すすぎ回数が1回少なくなります。
- ◆「標準」「スピーディ」「強力」(調理器具)」「洗剤なし」コース使用時に選択できます。
- ※食器の量が多かったり、汚れがきついときには、仕上がりが悪くなることがあります。

「食器少なめ」の目やす

下かごにおさまる程度の食器の量





電源入/切

キーを押し、電源を入れる

洗浄コース・乾燥時間ランプが点滅



(洗浄) キーを押し、洗浄コースを選ぶ

必要に応じて



)キーを押し、乾燥時間を選ぶ



○食器

キーを押す

食器少なめラン プが点滅 ※除菌すすぎ (80°C) モードも 同時に選べます。) この場合 (®0°C) キーを 押してください。



スタート 一時停止

キーを押す(運転スタート)

洗浄コース・乾燥時間・食器少なめランプが点灯 行程ランプ(進行中の行程)が点滅

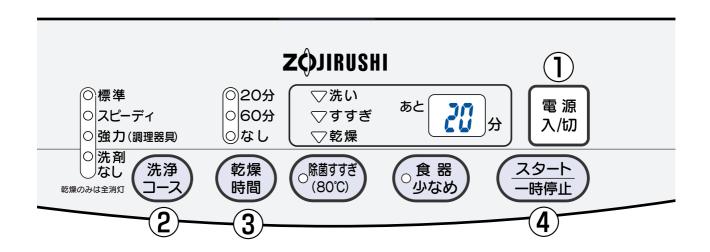


ブザー (ピー×8回)が鳴ったら運転終了(自動で切れます。)

洗浄コース・乾燥時間・食器少なめ・行程ランプが消灯

手洗いした食器を乾燥するときや食器をあたためたいときに

乾燥のみコース





電源入/切

キーを押し、電源を入れる

洗浄コース・乾燥時間ランプが点滅



洗浄コース

キーを押し、洗浄コースランプを すべてを消す





乾燥 時間

キーを押し、乾燥時間を選ぶ

20分 食器をあたためたいときや簡単に乾燥したいときに 60分 しっかり乾燥したいときに



スタート

キーを押す(運転スタート)

乾燥時間ランプが点灯、行程ランプ(乾燥)が点滅

乾燥のみコースの 食器を入れるときのポイント ★適度に間隔をあけて入れる ★水をよくきって入れる

(特に糸じり) ★湯で洗って入れる

より効果的に 乾燥できます。



5

ブザー (ピー×8回) が鳴ったら運転終了(自動で切れます。)

行程ランプ、乾燥ランプが消灯

運転時間の目やす

- ■下表は、水圧0.3MPa {3kgf/cm²}、室温20℃の場合の目やすです。 (水温、水圧、室温によってかわります。)
- ■各コースの初期設定の場合を示しています。設定を変更すると運転時間はかわります。
 - 「除菌すすぎ(80℃) | 選択時は、運転時間が約20~40分長くなります。
 - 「食器少なめ」選択時は、すすぎ回数が〕回減り、運転時間は約5~15分短くなります。
 - 乾燥時間は「20分」「60分」「乾燥なし」に切りかえることができます。 乾燥時間を切りかえると 運転時間はかわります。

	行 程 ス	洗い1	洗い2	すすぎ1	すすぎ2	すすぎ3	加熱すすぎ	乾燥	運転時間 (約)
給	標準	27分		4分	4分	4分	34分	20分	93分
小20°C#	スピーディ	19分		4分	4分		21分		48分
給水2℃接続のとき	強力(調理器具)	40分	10分	4分	4分		34分	20分	112分
しき	洗剤なし	38分	14分	4分	4分		34分	20分	114分
給温	標準	27分		4分	4分	4分	22分	20分	81分
汤 60 ℃	スピーディ	11分		4分	4分		12分		31分
給湯60℃接続のとき	強力(調理器具)	40分	10分	4分	4分		22分	20分	100分
こき	洗剤なし	36分	14分	4分	4分		22分	20分	100分
乾	燥のみ							60分	60分

- ◆スピーディコースは洗い行程の前に、給湯準備行程を行います。(その他のコースでは行いません。) 給湯準備行程では、給湯配管内にたまった冷たい水を排水するため、約8秒間の給排水を行います。
- ◆給湯接続のときの運転時間は、蛇口に60°Cの湯がきている場合の目やすです。 使用条件や給湯配管条件などにより、運転時間はかわります。
- ◆上表の「運転時間」の値と、コース選択時に残り時間表示部に表示される値は異なります。

残り時間表示の途中修正について

- ◆残り時間表示は、途中で修正を行い、時間表示をかえています。これは室温や給水温度、食器の量などによって、運転時間がかわるためです。
- ◆修正は洗浄行程終了後、すすぎ行程に移行する際に行います。
- ◆使用条件 (室温・給水温度など)によっては修正前後での目やす時間が大きくかわることがありますが、 故障ではありません。

運転終了後

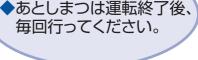
食器の取り出し方

入れ方と逆の順序でひとつずつ取り出す

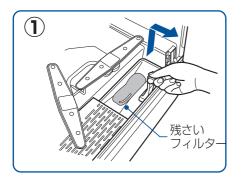
- ◆食器は、庫内が冷めてから取り出す (やけどの恐れががあります。)
- ◆食器は、数点を同時に取り出さない (食器どうしが当たって破損することがあります。)
- ◆フォークなど先の鋭利なものは、取り出すときにけがなどしないよう注意する
- ◆かごを引き出すときはゆっくり引き出す (勢いよく引くと食器が落下する恐れがあります。)
- ◆食器を入れた状態でのかごの出し入れや、持ち運びはしない (けがやかごの変形、破損の原因になります。)

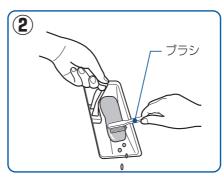
あとしまつ

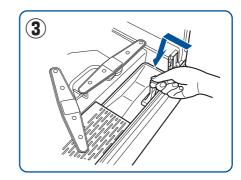
- ①残さいフィルターを取り出す
- ②残さいをすて、残さいフィルターを洗う
 - ※残さいフィルターを洗わないと、目詰まりし、洗い上がりが悪くなります。
 - ※汚れが落ちにくい場合は、ブラシでこすり落としてください。
- ③残さいフィルターを元の位置にセットする
 - ※ずれた位置にセットしたり、セットせずに運転すると、食器に残さいが付着して 洗い上がりが悪くなったり、残さいなどが本体内部に入り、故障の原因になります。











※残さいフィルターはお手入れの際、変形させないようにご注意ください。

⚠ 注 意

残さいフィルターの掃除は運転終了後30分以上 経過してから行う

やけどをする恐れがあります。

◆運転終了直後は、底にあるヒーターカバーが 高温のため、さわるとやけどをする恐れがあ ります。







お手入れ

- ■お手入れの前に必ず差込みプラグをコンセントから抜いてください。
- ■お手入れの際に上かご、下かごを取りはずすときは、12ページの「かごの取りはずし方、取りつけ方」を参照に行ってください。(中かごははずさないでください。)

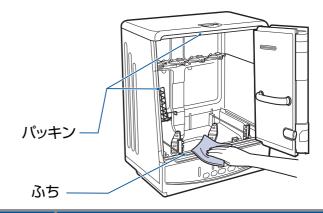
ご注意

お手入れは運転終了後30分以上経過してから行ってください。 やけどをする恐れがあります。

庫内

水を含ませてよく絞った柔らかい布でふき取る

- ■庫内のふちやドアのパッキンは、汚れや残さいなどが付着しますので、こまめにお手入れしてください。
- ■庫内のにおいが気になるときは、専用洗剤を使用し、食器を入れないで「標準」コースで運転してください。
- ■台所用洗剤は使用しないでください。 (洗剤が残ると泡の異常発生の原因になります。)
- ■パッキンは引っ張らないでください。 (ずれたり、はずれたりした場合は、元の位置に押し込んでください。水もれの原因になります。)



本体の表面

水を含ませてよく絞った柔らかい布でふき取る

- ■シンナー、ベンジン、クレンザー、アルコールなどでふかない でください。(傷や変形の原因になります。)
- ■化学ぞうきんを使用の際はその注意書に従ってください。

水受け

水受け固定具からはずし、湯または水にひたし、 スポンジで洗う

上ノズル・下ノズル

つまようじなど先のとがったもので異物などを取り除く

- ■お手入れ後、ノズルが手で軽く回ることを確認してください。
- ■ノズルははずさないでください。

排水する場合は…

「乾燥のみ」コースを選び、運転させてください。

長期間使用しなかった場合は…

「標準」コースで庫内を水洗いした後、ご使用ください。

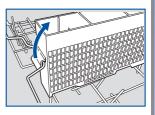
小物入れ

下かごからはずし、湯または、水にひたし、スポンジで洗う

小物入れの着脱方法

★はずすとき

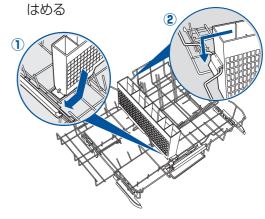
小物入れ後方の 引っかけ部を下 かごからはずす



★つけるとき

①小物入れ前方の凸部を下かごに差し込む

②小物入れ後方の引っかけ部を下かごに



こんな表示が出たときは(ブザーが鳴ります。)

表示	表示の意味 原 因			
(F1)	給水できないことを 示しています。 (給水異常)	◆分岐水栓の止水栓や元栓を全開にしていますか。◆給水ホースが折れ曲がっていませんか。◆断水していませんか。◆水道、給水ホースが凍結していませんか。◆複数(風呂、洗面所、洗濯機、台所など)の水道を同時に使用していませんか。		
(F2)	排水できないことを 示しています。 (排水異常)	◆排水ホースが折れ曲がったり、詰まったりしていませんか。◆残さいフィルターが目詰まりしていませんか。		
(F3)	給湯の温度が高温で あることを示してい ます。(水温異常)	◆給湯温度が70℃を超えていませんか。 給湯機の給湯温度を60℃に設定してください。		
(F5)	ポンプが泡かみを起 こしていることを示 しています。	◆台所用洗剤を使いませんでしたか。 10ページ「専用洗剤以外の洗剤を入れた場合の処置方法(泡かみの解消法)」に従ってください。 ◆発泡しやすい汚れ(例:たまご2個分など)のついた食器を入れませんでしたか。 台所用洗剤使用時と同じ程度の泡かみを起こしています。 10ページ「専用洗剤以外の洗剤を入れた場合の処置方法(泡かみの解消法)」に従ってください。		
(10)	庫内の水が減ってい ることを示しています。	故障ですのでお買い上げの販売店または、弊社の お客様ご相談窓口までご連絡ください。		
(E1))以外の異常が生じています。 げの販売店または、弊社のお客様ご相談窓口まで		

※以上のことをお調べになり、直らない場合、または、上記以外の異常が生じた場合は、差込みプラグを抜き、水栓を閉じてお買い上げの販売店または、弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。

故障かなと思ったとき

症 状 原 因 停電していませんか。 電源ヒューズやブレーカーが切れていませんか。 電源が入らない 差込みプラグを確実に差し込んでいますか。 「スタート/一時停止」キーを押しましたか。 ランプは点灯する が、作動しない ドアを「カチッ」と音がするまで閉めましたか。 専用洗剤を入れ忘れていませんか。 専用洗剤以外の洗剤を入れていませんか。 残さいフィルターが目詰まりしていませんか。 ノズルの穴が目詰まりしていませんか。 汚れ落ちが悪い 食器を重ねて入れたり、セットの向きがまちがっていませんか。 食器などがかごの底からはみ出したり落ちたりして、ノズルの回転を 止めていませんか。 焼けつき、焼け焦げのあるものをそのまま入れていませんか。 一時停止して1時間以上たっていませんか。 乾燥状態が悪い 蒸気口をふきんなどでふさいでいませんか。 庫内のふちや、ドアのパッキンに汚れや残さいなどが付着していませんか。 ドアの周囲から ドアの内面に食器などが当たっていませんか。 水もれする 専用洗剤以外の洗剤を入れていませんか。 給水ホースを斜めに締めつけていませんか。 本体の底部から 水もれする 専用洗剤以外の洗剤を入れていませんか。

[◆]修理を依頼される前に上記の項目をご確認ください。いずれの場合にもあてはまらない場合には、型名とともに お買い上げの販売店または、弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。

こんなときは故障ではありません

症状

理 由

スピーディコースで給水中、 しばらく排水する

給湯配管内の冷たい水を排水するためです。 (31ページ参照)

洗浄中に間欠運転をする

効率よく洗浄するために、ポンプを間欠に動かしています。

乾燥中に蒸気口からにおいがする

洗浄中に庫内のヒーターに汚れが付着することがあり、乾燥時に ヒーターの熱でにおいが発生するためです。

食器が黄色く、または薄黒くなってくる

水に含まれている鉄分などのためです。ときどきは食器をこすって洗ってください。

ガラス食器類が白くくもる

表面に小さな傷のついたガラス食器類を高温の洗浄水で洗うと、まれに白くくもることがあります。

ガラス食器類に薄い水滴のあとが残る

洗剤や、すすぎ不足のせいではなく、水に含まれているミネラル 分のためです。(異常ではありません。)

食器の糸じり部に残水がある

食器のセットのしかたや形状によっては、運転終了後に食器の 糸じり部に水滴が残ることがあります。(異常ではありません。)

庫内に水滴が残る

庫内の壁面や、ドアの内側に水滴が残ることがあります。 「除菌すすぎ(80℃) | を選ぶと、庫内の水滴も減ります。

食器に水滴が残る

20分乾燥の場合、食器の種類や形状、セットのしかたによっては、水滴が残ることがあります。この場合は、60分乾燥をお選びください。

60分乾燥でも水滴が残る場合は、再度「乾燥のみ」コースで運転してください。

凍結・断水・停電・ブレーカーが動作したときは

凍結

- ①電源を「切」にして庫内に70℃程度の温水を約3リットル入れ、解凍するまで放置する (給水・排水ホースは、湯につけて解凍してください。)
- ②解凍後電源を「入」にし、「標準」コースで給水・排水および洗い運転ができることを確認する

断水

- ①使用中に断水した場合は、電源を「切」にして、運転を中止する
- ②断水が回復してから使用するときは、まず他の蛇口からにごった水を流してから運転を再開する

停電

停電が回復したら、電源を「入」にして、はじめからスイッチ操作をやり直す (「標準」「スピーディ」「強力(調理器具)」コースは、洗剤を入れ直してください。)

ブレーカーが 動作したとき

ブレーカーを復帰させ、電源を「入」にして、はじめからスイッチ操作をやり直す(「標準」「スピーディ」「強力(調理器具)」コースは、洗剤を入れ直してください。)

仕様

電源	交流100V 50/60Hz共用	洗浄方式	回転ノズル噴射式	
消費電力	電動機·······138/185W 電熱装置······950W	すすぎ方式 (標準コース)	ためすすぎ(4回)	
	最大消費電力1088/1135W	乾燥方式	ヒーターおよびファンによる 強制排気乾燥	
外形寸法	幅約50cm×奥行約34.5cm×高さ約63.5cm		48点 大皿······8点	
質 量	約20.5kg	標準収納	大皿······8点 中皿······8点 小皿·····8点	
使用水量	約25L(標準コース)	容量	茶わん·····8点 汁わん····8点	
水道水圧	0.03~1MPa(0.3~10kgf/cm²)		湯のみ (コップ) ·············· 8点 小物 (はし・フォーク・スプーン) 	

[※]運転を停止しても、差込みプラグが差し込まれていると電子回路を動作させるため、約1Wの 電力を消費しています。

別売品

(税別:2003年8月現在)

品 名			部品番号	希望小売価格
		ィニッシュ イプ800g入)	BKJ-009 4906156033267	880円
食器洗い乾燥機 専用洗剤		ィニッシュ タイプ800g入)	BKJ-002 4906156033250	980円
		ッシュジェル OOmL入)	BKJ-003 4906156033304	660円
		1.0m	72-4475	1,800円
給水ホース		-Z 1.5m 72-4476 2.0m 72-4477		2,000円
				2,200円
		2.5m	72-4478	2,400円
		1.0m	72-4479	1,000円
排水ホース		1.5m	72-4481	1,300円
		2.0m	72-4482	1,500円
給水村	全つぎて	-	72-4266	700円

[※]別売の給水ホース、排水ホースは付属の給水ホース、排水ホースとの接続はできません。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い 上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に 保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参くださ い。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたし ます。

4. 補修用性能部品 ※の保有期間は、製造打 ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な 部品です。

5. 修理料金の仕組み

費用です。

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されていま

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・ 修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。 「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。 「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしな いでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入な どのご相談は、まずお買い上げの販売店に お問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社 の窓口「お客様ご相談センター」にお問い 合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることが ありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-fresco.com/

こあり

症せ

はか

お客様ご相談センター

20570-011874

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日、弊社休業日を除く)

- ●携帯電話·PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451
- ●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143 製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・ Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

修理品送付先 東日本 T344-0048 Tel お客様センター 埼玉県春日部市大字南中曽根852-1 (048)761-7370 Tel 西日本 T530-8511 (06)6356-2618 お客様センター 大阪府大阪市北区天満1丁目18-12

長年ご使用の食器洗い乾燥機の点検を!

愛情点検



●電源コード、差込みプラグが異常に熱く なる

- 水もれがする
- ●焦げくさいにおいがしたり、運転中に異 常な音や振動がする
- ●食器洗い乾燥機にさわるとビリビリ電 気を感じる



使

こんな症状のときは、故 障や事故の防止のため、 スイッチを切り、コンセン トから差込みプラグを抜 いて、必ず販売店に点検 (有料)をご相談ください。



象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 TEL.(06)6356-2391